D **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld

GB **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic induction hob

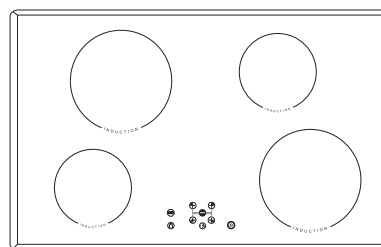
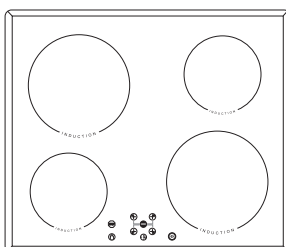
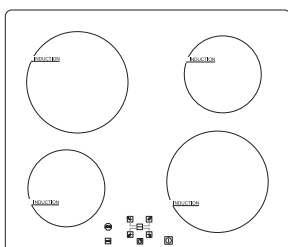
F **Instructions de montage et d’utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique à induction

NL **Gebruiks- en montage-instructies**
Keramische inductiekookplaat

I **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano di cottura ad induzione in vetroceramica

E **Instrucciones para el uso y montaje**
Encimera vitrocerámica per inducción

P **Instruções de uso e de montagem**
Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica

225783 N91

Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

Eliminação dos aparelhos antigos

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Utilização conforme as determinações

A placa de cozinhar só deve ser usada para a preparação de alimentos em uso doméstico. A placa não deve ser utilizada para outros fins.

Aqui você encontra...

Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento. Aqui encontra indicações importantes referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em usá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Caso surjam problemas». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

Ligação e funcionamento

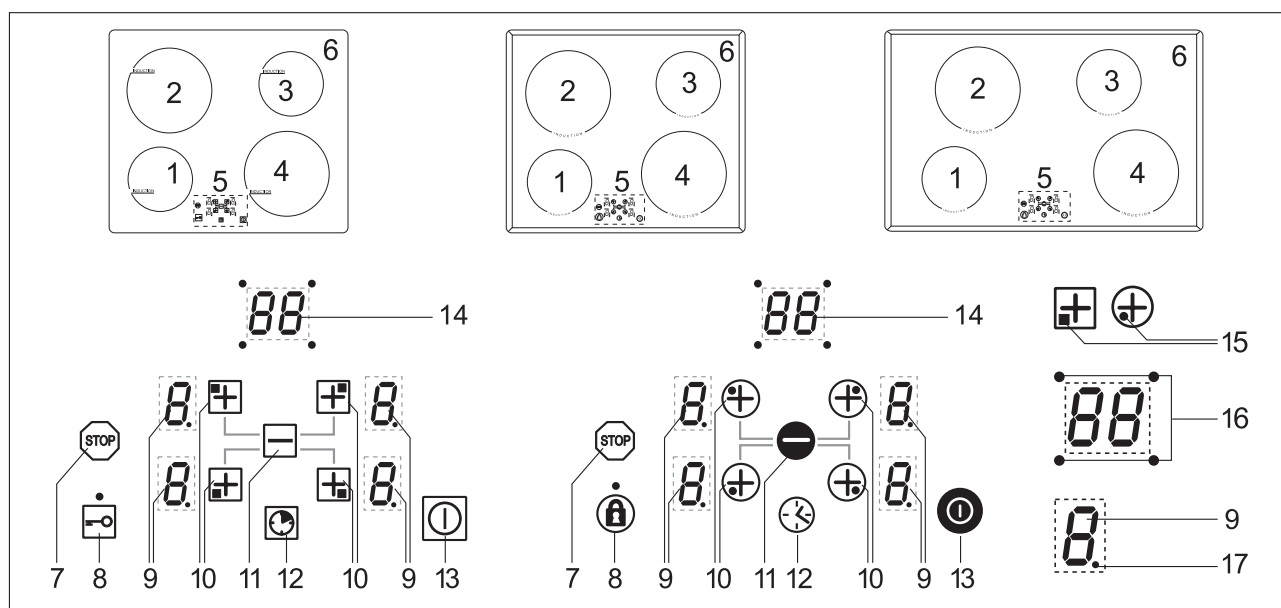
- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- Ligação à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.

Placa de cozinhar

- **Não deixe a placa de cozinhar de indução accionada sem estar a tomar conta da mesma, devido à reacção muito rápida em caso do ajuste de nível de cozimento alto!**
- Ao cozinhar, esteja atento à alta velocidade de aquecimento das zonas de cozinhar. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas.
- Cuidado ao usar panelas de pressão. As panelas de pressão podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Após o uso de uma zona de cozinhar, desligue-a sem falta com a tecla Menos.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água! Coloque a tampa e desligue a zona de cozinhar.
- A placa vitrocerâmica é muito resistente. Evite, no entanto, que objectos duros caiam sobre a mesma. Pancadas com objectos pontiagudos podem provocar a ruptura da placa de cozinhar.
- Em caso de fissuras, rachaduras ou rupturas na placa de cozinhar vitrocerâmica, desligar imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Caso não seja possível desligar a placa de cozinhar, devido a um defeito no sistema de comando dos sensores, desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objectos.
- Não colocar papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Manter distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remover imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Nunca pousar objectos de metal (louça, talheres, ...) sobre a placa de cozinhar de indução porque podem ficar muito quentes. Perigo de queimaduras!
- Não colocar sobre a placa de cozinhar objectos combustíveis ou inflamáveis que possam causar perigo se a placa for ligada involuntariamente.
- Objectos de metal que sejam usados no corpo podem ficar muito quentes se estiverem próximos da placa de cozinhar de indução. Cuidado, perigo de queimaduras.
  Objectos não magnetizáveis (p. ex. anéis de ouro ou de prata) não são afectados.
- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Mantenha as teclas de sensor limpas, uma vez que a sujidade pode ser detectada pelo aparelho como contacto de dedos. Nunca coloque objectos (panelas, panos da louça, etc.) sobre as teclas de sensor!
  Se o conteúdo das panelas transbordar sobre as teclas de sensor, recomendamos o accionamento da tecla DESL.
- As teclas de sensor não podem ser cobertas por panelas e frigideiras quentes. Se tal acontecer, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Se o utilizador tiver animais de estimação em casa que possam alcançar a placa de cozinha, a segurança para crianças deve ser activada.
- Se nos fogões integráveis for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.

Pessoas

- **Cuidado!**
  As pessoas que não estejam familiarizadas com a utilização da placa de cozinhar integrável só devem usá-la sob vigilância. Por esse motivo, tome as medidas de precaução necessárias e não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.
- **Atenção!**
  As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças afastadas.
- As pessoas com estimulador cardíaco ou com implante de bombas de insulina têm que se certificar de que o seu implante não seja prejudicado pela placa de cozinhar de indução (a gama de frequência da placa de cozinhar de indução é de 20 a 50 kHz).

Descrição do aparelho

A aparência pode divergir das ilustrações.

1. Zona de cozinhar de indução frontal esquerda
2. Zona de cozinhar de indução traseira esquerda
3. Zona de cozinhar de indução traseira direita
4. Zona de cozinhar de indução frontal direita
5. Painel de comando Touch-Control
6. Placa de cozinhar vitrocerâmica

7. Tecla STOP
8. Tecla de bloqueio
9. Indicador dos níveis de cozimento
10. Tecla Selecção/Mais
11. Tecla Menos (diminuir)
12. Tecla do temporizador
13. Tecla LIG/DESL
14. Indicador sistema automático de desconexão

15. Símbolo para a atribuição da posição da zona de cozinhar na placa de cozinhar vitrocerâmica
16. Luz de controlo para a atribuição da posição da zona de cozinhar na placa de cozinhar vitrocerâmica
17. Piloto indicador de controlo da zona de cozinhar

Comando através das teclas de sensor

O comando da placa de cozinhar vitrocerâmica é efectuado através de teclas de sensor Touch-Control. As teclas de sensor funcionam da seguinte forma: toque brevemente com a ponta do dedo num símbolo na superfície vitrocerâmica. Cada accionamento correcto é confirmado com um sinal acústico. A seguir, a tecla de sensor Touch-Control é designada como «Tecla».

Tecla LIG/DESL (13)

Com esta tecla é ligada e desligada a placa de cozinhar completa. A tecla é por assim dizer o interruptor principal.

Tecla Selecção/Mais, p. ex à frente à esquerda (10)

Ao carregar numa das teclas Selecção/Mais que estão à disposição é seleccionada uma zona de cozinhar e o nível de cozimento é aumentado.

Tecla Menos (11)

Com a tecla Menos é reduzido o valor indicado.

Indicador dos níveis de cozimento (9)

O indicador de níveis de cozimento mostra o nível de cozimento seleccionado ou:

H................ Calor residual
A................ Sistema automático para levar a fervura
STOP .... Função de parar
ER03 .... Mensagem de erro

Quando o piloto indicador de controlo é aceso pode ser ajustada a zona de cozinhar.

Tecla de bloqueio (8)

Através da tecla de bloqueio é possível bloquear as teclas.

Tecla STOP (7)

O processo de cozinhar pode ser interrompido brevemente com a função STOP.

Tecla do temporizador (12)

Para aumentar o tempo de cozimento no sistema automático de desconexão (temporizador).

A placa de cozinhar

A superfície de cozinhar está equipada com uma placa de cozinhar de indução. A bobina de indução, localizada por baixo da placa de cozinhar vitrocerâmica, gera um campo alternativo electromagnético que penetra na vitrocerâmica e induz a corrente geradora de calor no fundo da vasilha de cozinhar.

Numa zona de cozinhar de indução, o calor já não é conduzido para a vasilha de cozinhar por um elemento de aquecimento, sendo sim o calor necessário gerado por correntes de indução directamente na vasilha de cozinhar.

Vantagens da placa de cozinhar de indução

- Economia de energia ao cozinhar através da condução de energia para a panela (é necessária louça para cozinhar apropriada de material magnetizável).
- Mais segurança, uma vez que a energia só é conduzida se a panela estiver posicionada sobre a zona de cozinhar.
- Condução de energia de alta eficiência entre a zona de cozinhar de indução e o fundo da panela.
- Alta velocidade de aquecimento.
- O perigo de queimadura é mínimo, uma vez que a placa de cozinhar só é aquecida através do fundo da panela. Os alimentos que transbordem da panela não queimam até ficarem incrustados.
- Regulação sensível e rápida da alimentação de energia.

Controlo de panelas

Se em cima da zona de cozinhar ligada não houver nenhuma panela ou estiver uma demasiado pequena, a transmissão de energia não é efectuada.

Se for colocada uma panela adequada sobre a zona de cozinhar, o nível ajustado é activado. A alimentação de energia é interrompida se a panela for retirada da zona de cozinhar.

Limites do detector de panelas

Diâmetro das zonas de cozinhar (mm)	Diâmetro mínimo Fundo da panela (mm)
160	90
200	120

Limitação do tempo de funcionamento

A placa de cozinhar de indução possui um sistema automático de limitação do tempo de funcionamento.

O tempo de utilização contínuo de cada zona de cozinhar depende do nível de cozimento seleccionado (ver tabela).

A condição prévia é que durante o tempo de utilização não seja efectuada nenhuma alteração de ajustes na zona de cozinhar.

Quando a limitação do tempo de funcionamento for accionada, a zona de cozinhar é desligada, um sinal acústico breve soa e um H aparece no display.

O sistema automático de desconexão tem prioridade em relação à limitação do tempo de funcionamento, ou seja, a zona de cozinhar só é desconectada quando o tempo do sistema automático de desconexão tiver decorrido (p. ex., a situação de sistema automático de desconexão com 99 minutos e nível de cozimento 9 é possível).

Nível de cozimento ajustado	Limitação do tempo de funcionamento em horas
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Outras funções

Se carregar duradoura ou simultaneamente em duas ou mais teclas (p. ex. ao colocar por engano uma panela sobre os sensores), a função de conexão não é activada.

Um sinal acústico soa e ER03 é indicado. Após alguns segundos dá-se a desconexão. Por favor remova o objecto das teclas de sensor.

Protecção contra o sobreaquecimento (indução)

Se usar a zona de cozinhar durante bastante tempo na potência máxima e com uma temperatura ambiente elevada, a electrónica já não pode ser arrefecida na proporção necessária.

Para que não haja temperaturas demasiado elevadas na electrónica, a potência da zona de cozinhar é regulada automaticamente para baixo se tal for necessário.

Se com uma utilização normal da placa de cozinhar e uma temperatura ambiente normal aparecer ER21 frequentemente, provavelmente o arrefecimento não é suficiente.
A causa disso pode ser a falta de aberturas de refrigeração no móvel ou falta de blindagem. Verificar eventualmente a instalação.

Louça para placa de cozinhar de indução

As panelas usadas sobre a placa de cozinhar de indução têm que ser de metal, ter propriedades magnéticas e uma área de fundo suficiente.

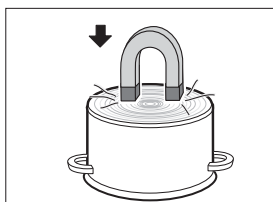
Utilizar panelas com fundo adequado para indução.

Panelas correctas	Panelas incorrectas
Vasilhas de aço esmaltado com fundo espesso	Vasilhas de cobre, de aço inoxidável, de alumínio, de vidro refractário, de madeira, de cerâmica e de terracota
Vasilhas de ferro fundido com fundo esmaltado	
Vasilhas de aço inoxidável de várias camadas, de aço de ferrita inoxidável e de alumínio com fundo especial	

Proceda como se segue para verificar se as vasilhas são adequadas:

Efectue o teste de magnetismo a seguir descrito ou assegure-se de que a vasilha tem o símbolo de vasilhas adequadas para cozinhar com corrente de indução.

Teste de magnetismo:
Aproxime um magnete ao fundo da vasilha de cozinhar. Se ele for atraído, então a vasilha pode ser usada sobre a superfície de cozinhar de indução.

Indicação:
Ao utilizar panelas adequadas para a indução de determinados fabricantes podem surgir ruídos devido ao tipo de construção dessas panelas.

Cuidado ao usar panelas de pressão. As panelas de pressão podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!

Dicas para poupar energia

Em seguida encontra algumas indicações importantes para usar eficientemente e poupar energia com a sua placa de cozinhar de indução nova e a louça de cozinhar.

- O diâmetro do fundo da panela deve ser tão grande como o diâmetro da zona de cozinhar.
- Para comprar panelas, tenha em atenção que normalmente é indicado o diâmetro superior da panela. Na maioria das vezes, este é maior do que o fundo da panela.
- Com o seu interior fechado e a sobrepressão, as panelas de pressão poupam particularmente tempo e energia. O tempo de cozedura curto conserva as vitaminas.
- Atender sempre a uma quantidade suficiente de líquido na panela de pressão, uma vez que ao cozinhar vazia podem ser provocadas danificações da zona de cozinhar e da própria panela devido a sobreaquecimento.
- Sempre que possível, tapar as panelas com uma tampa adequada.
- Para cada quantidade de alimentos deve ser usada a panela certa. Uma panela praticamente vazia precisa de muita energia.

Níveis de cozimento

A potência de aquecimento das zonas de cozinhar pode ser ajustada em vários níveis. Na tabela seguinte encontra exemplos para cada um dos níveis.

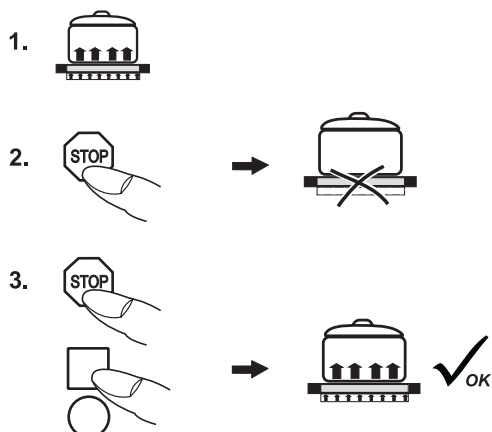
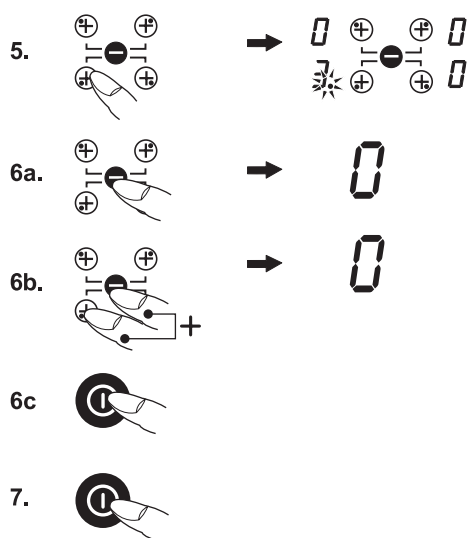
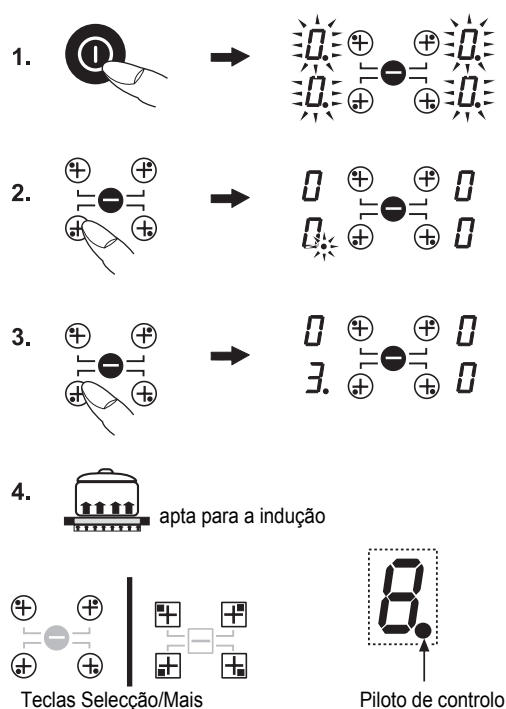
Nível de cozimento	Adequado para
0	Posição de desligado, aproveitamento do resto de calor
1-2	Continuar a cozinhar pequenas quantidades **(potência mínima)**
3	Continuar a cozinhar
4-5	Continuar a cozinhar grandes quantidades, continuar a fritar peças grandes
6	Fritar, fazer molhos
7-8	Fritar
9	Primeira fervura, alourar, assar **(potência máxima)**

Indicação do calor residual

A placa de cozinhar vitrocerâmica está equipada com uma indicação de calor residual H.

Enquanto que o H estiver aceso após a desconexão, o calor residual pode ser aproveitado para derreter e manter quentes os alimentos.

Depois de a letra H desaparecer, a zona de cozinhar ainda pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Numa placa de cozinhar de indução, a vitrocerâmica não aquece directamente, mas sim apenas através do calor de retorno da panela.

Accionamento de teclas

Após o accionamento de uma tecla (de selecção), o comando aqui descrito espera **a seguir** o accionamento de uma tecla seguinte.
O accionamento da tecla seguinte tem que ser sempre **iniciado dentro de 10 segundos**; caso contrário, a selecção é apagada.

As teclas Mais/Menos podem ser tocadas individualmente ou mantidas permanentemente carregadas.

Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar

1. Accione a **tecla LIG/DESL** até que os indicadores dos níveis de cozimento mostrem 0. Os pilotos de controlo piscam. O comando está pronto para o funcionamento.
2. A seguir, accione uma **tecla Selecção/Mais** (p. ex. para a zona frontal esquerda). O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada é aceso.
3. Seleccione um nível de cozimento com a **tecla Selecção/Mais** ou a **tecla Menos** .
   Com a tecla Selecção/Mais é ligado o nível de cozimento 1, com a tecla Menos o nível de cozimento 9.
4. Coloque uma **panela metálica** na zona de cozinhar.
   Enquanto que não houver nenhuma panela metálica na zona de cozinhar, não é emitida potência.

Para cozinhar simultaneamente noutras zonas de cozinhar, repita os pontos 2 a 4.

Desligar a zona de cozinhar

5. O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada tem que estar aceso. Accione event. a **tecla Selecção/Mais**.
6. a) Accione várias vezes a **tecla Menos** até que o indicador dos níveis de cozimento mostre 0 ou
   b) Accione uma vez ao mesmo tempo a **tecla Menos** e a **tecla Selecção/Mais**. A zona de cozinhar é desligada directamente a partir de cada nível de cozimento ou
   c) Accione a **tecla LIG/DESL** . Toda a placa de cozinhar é desligada (todas as zonas de cozinhar são desligadas).

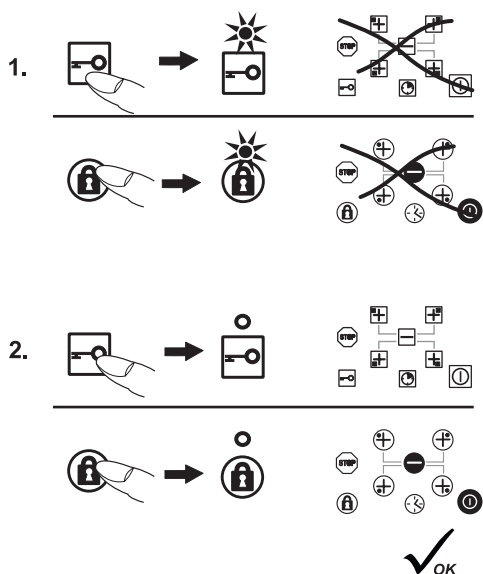
Desligar a placa de cozinhar

7. Carregar na **tecla LIG/DESL** . A placa de cozinhar é completamente desligada independentemente do ajuste.

Função STOP

O processo de cozinhar pode ser interrompido brevemente com a função STOP, p. ex. se alguém tocar à porta. Para continuar o processo de cozinhar com os mesmos níveis de cozimento, a função STOP precisa de ser anulada. Se o temporizador estiver ajustado, nesse caso é parado e continua a seguir a funcionar.

Por motivos de segurança, esta função só está disponível por 10 minutos. A seguir a placa de cozinhar é desligada.

1. A louça está nas zonas de cozinhar e os níveis de cozimento desejados estão ajustados.
2. Carregar na **tecla STOP** . Em vez dos níveis de cozimento seleccionados, surgem sucessivamente as letras S-T-O-P.
3. Para terminar a interrupção, accione primeiro a **tecla STOP** e a seguir **outra tecla qualquer** (excepto a tecla LIG/DESL).
   O accionamento da segunda tecla tem de ocorrer dentro de 10 segundos; caso contrário, a placa de cozinhar é desligada.

Bloqueio / segurança para crianças

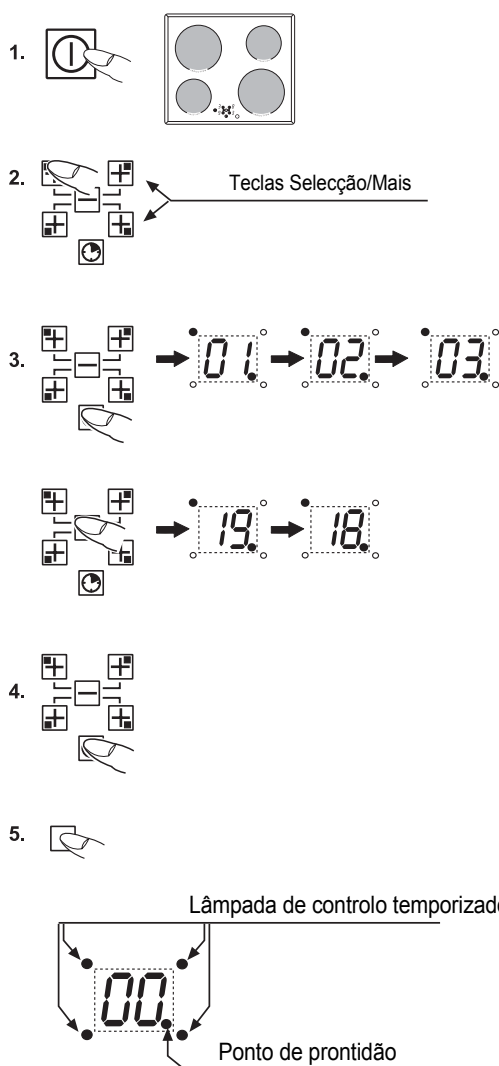
Através do bloqueio pode-se travar o comando e um ajuste (p. ex. nível decozimento 4). A única tecla que pode ser usada é a tecla de LIG/DESL para desligar a placa de cozinhar.

O bloqueio pode ser activado com a placa de cozinhar desligadd ou ligada. O bloqueio activado mantém-se mesmo depois de se desligar a placa de cozinhar! Assim, o bloqueio também serve como segurança para crianças, para impedir que a placa de cozinhar seja comandada involuntariamente ou voluntariamente.

Activar o bloqueio

1. Tocar na **tecla de bloqueio** até que soe um sinal acústico. A lâmpada de controlo do bloqueio é acesa. O bloqueio está activado, todas as teclas são bloqueadas.

Desactivar o bloqueio:

2. Tocar na **tecla de bloqueio** até que soe um sinal acústico. A lâmpada de controlo do bloqueio desaparece e o bloqueio está desactivado.

Sistema automático de desconexão (temporizador)

Através do sistema automático de desconexão, cada zona de cozinhar ligada é desconectada automaticamente após um determinado período de tempo ajustável. Pode-se ajustar tempos de cozinhar de 01 até 99 minutos.

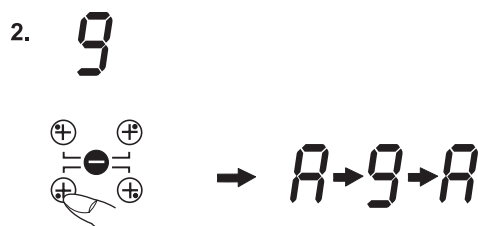
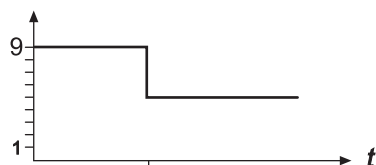
1. Ligar a placa de cozinhar. Ligar uma ou várias zonas de cozinhar e seleccionar os níveis de cozimento desejados.
2. Accionar a **tecla Selecção/Mais**. O piloto de controlo é aceso.
3. Introduzir logo a seguir o tempo de cozimento através da **tecla do temporizador** (para aumentar).
   A lâmpada de controlo para a atribuição da posição da zona de cozinhar na placa de cozinhar vitrocerâmica é acesa.
   Para diminuir, carregar na **tecla Menos**.

Importante!

- As lâmpadas de controlo do temporizador só podem piscar se as zonas de cozinhar tiverem sido ligadas antes (nível de cozimento superior a 0).
- Através da tecla do temporizador, o valor indicado começa com 01, através da tecla Menos com 60.
- Ao accionar simultaneamente a **tecla do temporizador** e a **tecla Menos** o ajuste é reposto (00).

4. Para a programação do sistema automático de desconexão para outra zona de cozinhar, carregar na **tecla do temporizador** até que a lâmpada de controlo para a atribuição da posição da zona de cozinhar na placa de cozinhar vitrocerâmica acenda.
5. Quando este tempo tiver decorrido, a zona de cozinhar é desligada. Soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao accionar uma tecla qualquer (excepto a tecla LIG/DESL).

Indicações

- Para controlar o tempo decorrido (sistema automático de desconexão), accionar a **tecla do temporizador** até que a lâmpada de controlo do temporizador da zona de cozinhar desejada pisque. O valor indicado pode ser lido e alterado.
- Desactivar previamente o sistema automático de desconexão: Seleccionar a zona de cozinhar correspondente (a lâmpada de controlo do temporizador pisca) e carregar simultaneamente uma vez na **tecla do temporizador** e na **tecla Menos**.

Sistema automático de levar a fervura

No sistema automático para levar a fervura, a primeira fervura é efectuada com o nível de cozimento 9. Após um determinado período de tempo, o sistema volta automaticamente para um nível de continuação de cozimento mais baixo (1 a 8).

Para usar o sistema automático para levar a fervura só é preciso seleccionar o nível de continuação de cozimento com o qual se pretende continuar a cozinhar, uma vez que a electrónica reduz automaticamente o nível.

O sistema automático para levar a fervura é adequado para receitas que são postas frias sobre as zonas de cozinhar, aquecidas a uma potência elevada e que não precisam de ser constantemente observadas quando são cozinhadas com o nível de continuação de cozimento (p. ex. para cozinhar carne para sopas).

1.
2.
3.
4.
1. Ligar uma zona de cozinhar. O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada tem que estar aceso. Accionar event. uma **tecla Selecção/ Mais**.
2. Ajustar o nível de cozimento 9. Ao voltar a accionar a **tecla Selecção/ Mais** é activado o sistema automático de levar a fervura.
   O indicador dos níveis de cozimento mostra alternadamente A e 9.
3. Logo a seguir, seleccionar com a **tecla Menos** ⊟ um nível de continuação de cozimento mais baixo de 1 a 8.
   A e o nível de continuação de cozimento seleccionado piscam alternadamente.
4. O sistema automático de levar a fervura decorre segundo o programa. Após um determinado período de tempo (ver tabela), o processo de cozinhar é continuado com o nível de continuação de cozimento.

Nível de cozimento ajustado	Sistema automático de levar a fervura Tempo (Min:Seg)
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:50
7	3:30
8	4:30
9	-

Indicações

- Durante o sistema automático de levar a fervura pode-se aumentar o nível de continuação de cozimento com a **tecla Selecção/Mais**. O accionamento da **tecla Menos** ⊟ desliga o sistema automático de levar a fervura.
- Se, depois de activar o sistema automático de levar a fervura, se deixar o nível 9 e não se seleccionar um nível de continuação de cozimento mais baixo, o sistema automático de levar a fervura é automaticamente desligado após 10 seg. e o nível 9 mantém-se.

- Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Ao limpar, ter o cuidado de só passar brevemente com o pano sobre a **tecla LIG/DESL** para limpar. Assim evita que a placa seja conectada involuntariamente!

Placa de cozinhar vitrocerâmica

Importante! Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos, esponjas para limpar panelas que risquem, removedores de ferrugem e manchas, etc.

Limpeza após a utilização

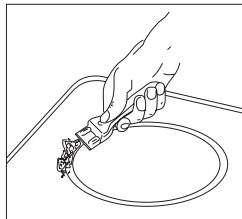
1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica.
Observe sem falta as indicações do fabricante.
Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades ficam sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com maior facilidade. A seguir, esfregue a superfície com um pano limpo para a secar. Não podem ficar resíduos de produtos de limpeza na superfície, uma vez que têm um efeito agressivo ao aquecer e alteram a superfície.

Sujidades especiais

Sujidades fortes e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.

Restos de comida secos devem ser primeiro amolecidas com um pano molhado e, a seguir, os restos de sujidade podem ser removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Açúcar queimado e plástico derretido deve ser removido imediatamente - ainda quente - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Grãos de areia que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada pode provocar riscos ao deslocar as panelas. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

Alterações de cor da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar, mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.

Partes brilhantes são provocadas por fricção dos fundos das panelas, especialmente quando se usa panelas com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de panelas abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

Caso surjam problemas

As operações e reparações efectuadas no aparelho por pessoas não qualificadas são perigosas, uma vez que existe perigo de choque eléctrico e curto-circuito. Não efectue trabalhos deste tipo, para evitar lesões corporais e danos no aparelho. Por isso, solicite por isso a execução desses trabalhos a um electricista autorizado, como p. ex. a uma Assistência Técnica.

Observe o seguinte!

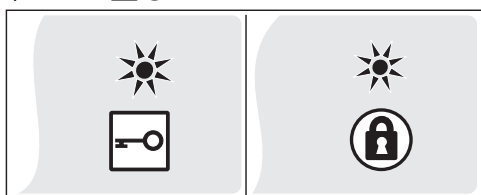
Caso ocorram falhas no seu aparelho, verifique primeiro através destas instruções de uso se pode reparar sozinho as respectivas falhas.

Em seguida encontra conselhos para solucionar falhas.

Os fusíveis disparam várias vezes?

Chame uma Assistência Técnica ou um electricista!

Não é possível voltar a ligar a placa de cozinhar de indução?

- O fusível da instalação da casa (caixa de fusíveis) disparou?
- O cabo de ligação à rede está conectado?
- As teclas de sensor estão bloqueadas (segurança para crianças), ou seja, a lâmpada de controlo acima da tecla de bloqueio está ⊶ 🔒 acesa?

- As teclas de sensor estão em parte cobertas por um pano húmido, por líquido ou por um objecto metálico? Por favor retire.
- É usada louça errada para cozinhar? Consulte o capítulo «Louça para placa de cozinhar de indução».

O código de erro ER03 é indicado e soa um sinal acústico contínuo de tempo limitado.

As teclas de sensor Touch-Control estão permanentemente accionadas devido a restos de comida, louça ou outros objectos. Solução: limpar a superfície ou remover o objecto.

É indicado um código de erro (ERxx ou Ex)?

Há um defeito técnico. Por favor chame a Assistência Técnica.

As panelas usadas emitem ruídos?

Isso tem motivos técnicos; não há qualquer perigo para a placa de cozinhar de indução ou para a panela.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após a desconexão?

Isso é normal, porque a electrónica é arrefecida.

A placa de cozinhar emite ruídos (ruído de clique ou de estalido)?

Isso tem motivos técnicos e não pode ser evitado.

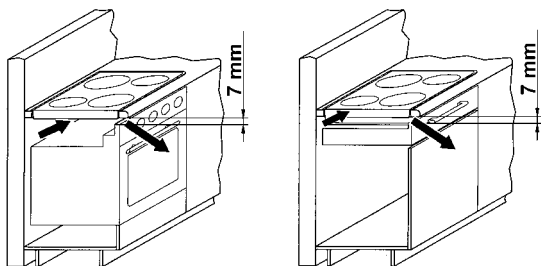
A placa de cozinhar tem fissuras ou rupturas?

Em caso de fissuras, rachaduras ou rupturas na placa de cozinhar vitrocerâmica, desligar imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.

Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm que ser resistentes à temperatura (>75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitados conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem directamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 40 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- A distância entre a placa de cozinhar e o exaustor tem que ser pelo menos tão grande como está definido nas instruções de montagem do exaustor.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm que ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.

Ventilação

- A parte traseira do armário inferior precisa de ser aberta nesta área do entalhe do balcão de serviço para que haja uma circulação de ar.
- Remover a ripa de través frontal do móvel para que haja uma abertura de passagem de ar de pelo menos 7 mm abaixo do balcão de serviço ao longo de toda a largura do aparelho.

- As réguas de través que eventualmente se encontrem por baixo do balcão de serviço devem ser retiradas pelo menos na área do entalhe do balcão de serviço.
- A distância entre a placa de cozinhar de indução e o móvel de cozinha ou os aparelhos integráveis precisa de ser escolhida de forma a garantir uma ventilação e evacuação do ar suficiente da indução.
- Evitar formação excessiva de calor na parte inferior, p. ex., causada por um forno sem ventilador de circulação axial.
- Se nos fogões integráveis for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.

Montagem

Indicações importantes

- Se a placa de cozinhar estiver assente sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), tem que ser instalado um fundo intermédio, a uma distância mínima de 20 mm em relação à parte inferior da placa de cozinhar, de modo a que se torne impossível um contacto acidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermédio só pode ser removível com ferramentas.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar directamente ao lado ou sobre a placa de cozinhar objectos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor.

Vedação da placa de cozinhar

Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinhar anexa.

- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede e chegue até aos aparelhos eléctricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efectuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos (Kitt).
- **Não colar a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone!** De outra forma, não é possível desmontar a placa mais tarde sem a danificar.

Entalhe no balcão de serviço

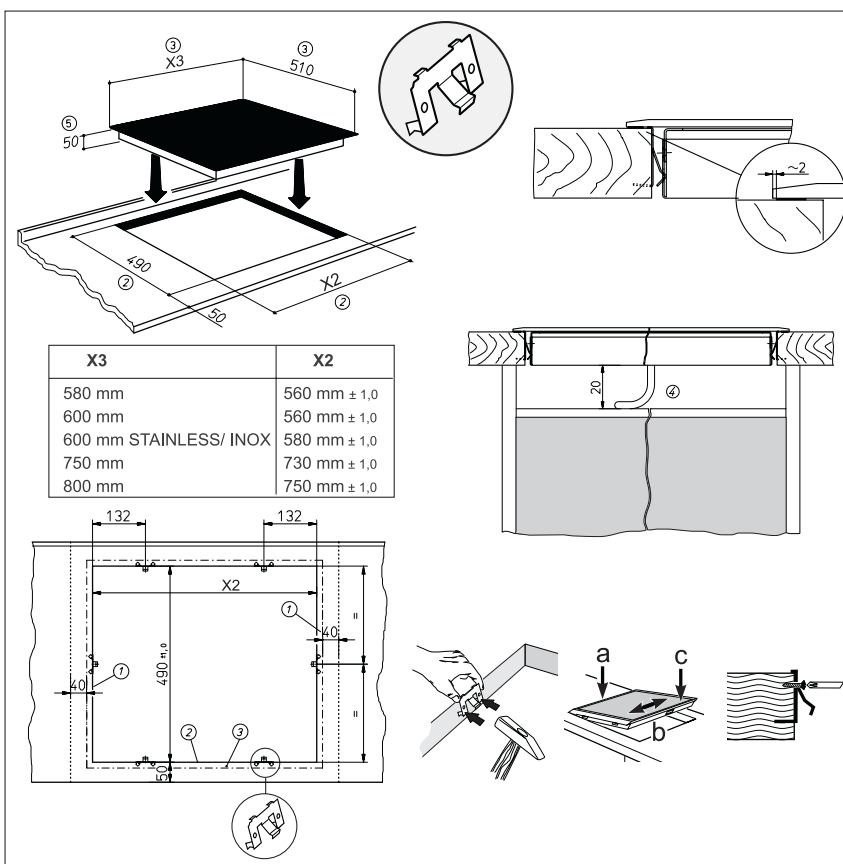
O entalhe no balcão de serviço deve ser efectuado o mais exacto possível com uma boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical. A seguir, as superfícies de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.

O entalhe na placa de cozinhar é efectuado de acordo com as ilustrações.

A placa de cozinhar vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada. Uma tensão pode causar a ruptura da placa de vidro.

Controlar a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas.

A placa de cozinhar vitrocerâmica é fixada com clipes ou com braçadeiras.

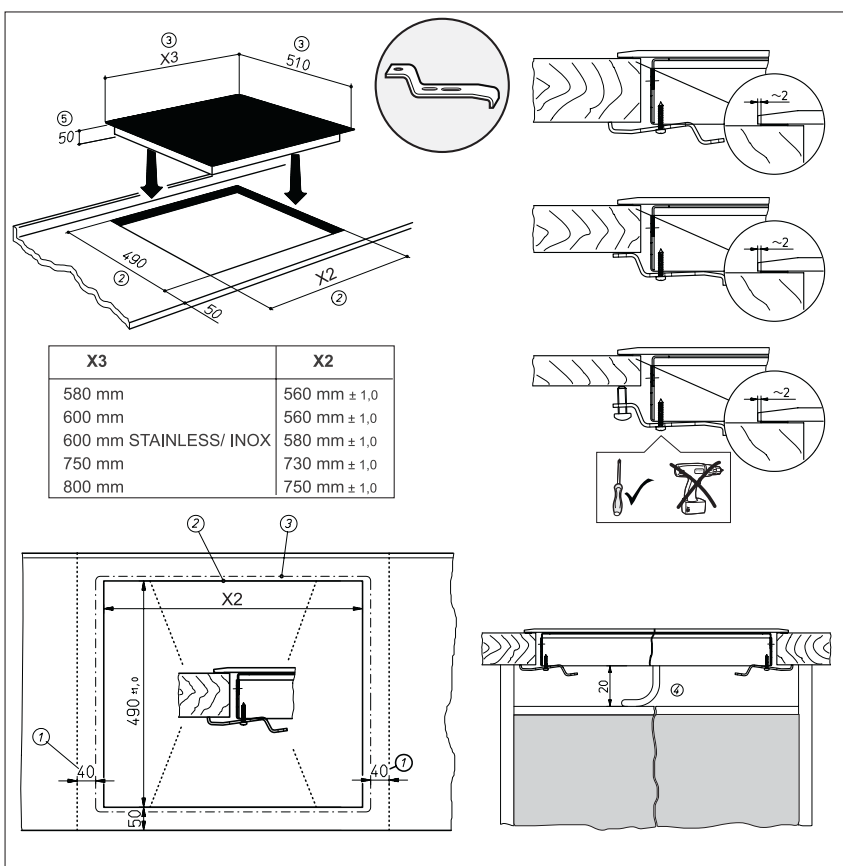
X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0
800 mm	750 mm ± 1,0

Clipes

- Crave os clipes no entalhe do balcão nas distâncias indicadas nas ilustrações seguintes. Com o encosto horizontal não é necessário um alinhamento da altura.
- Importante! o encosto horizontal dos clipes tem que estar alinhado sobre o balcão de serviço. (Evitar o perigo de ruptura.)
- Seguindo a ilustração, posicione a placa de cozinhar à esquerda (a), alinhe-a (b) e prenda-a com clipes (c).
- Para proteger os clipes podem ser usados parafusos.

Importante!

Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!

① Distância mínima até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida exterior da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira
⑤ Altura da montagem

X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0
800 mm	750 mm ± 1,0

Braçadeiras

- Coloque a placa de cozinhar e alinhe-a.
- Aplique as braçadeiras a partir de baixo com os parafusos nas perfurações de fixação previstas para o efeito, alinhe e aperte bem.
- Aperte os parafusos apenas com uma chave de parafusos manual; não utilize uma aparafusadora sem fio.
- Atenda à posição correcta da braçadeira no caso de balcões de serviço estreitos. Para equilibrar é necessário utilizar um parafuso métrico na braçadeira.

Importante!

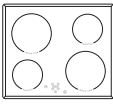
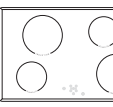
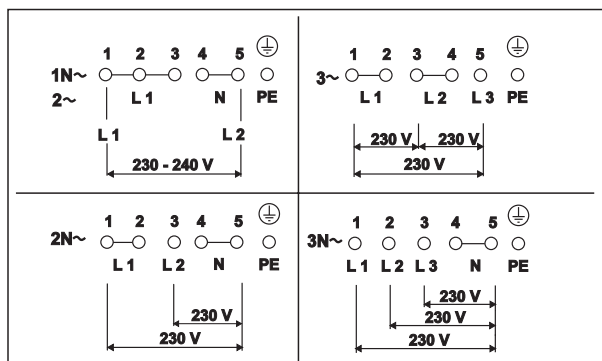
Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!

① Distância mínima até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida exterior da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira
⑤ Altura da montagem

Instruções de montagem

Ligação eléctrica

- **A ligação eléctrica só pode ser efectuada por um técnico autorizado!**
- As normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia eléctrica têm que ser completamente respeitadas.
- Na ligação do aparelho deve ser instalado um dispositivo que possibilite separar o aparelho da rede eléctrica em todos os pólos com uma distância de abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores.
- Na ligação e reparação do aparelho, desligar o aparelho da rede eléctrica por intermédio de um destes dispositivos.
- O condutor de protecção precisa de ser tão longo que, em caso de falha da redução de estiragem, seja submetido a uma estiragem apenas após os fios condutores de corrente.
- Todos os cabos supérfluos devem ser removidos da área de instalação em baixo do aparelho.
- Tenha atenção para que a tensão de rede existente esteja de acordo com a indicada na placa de características do aparelho.
- Para se efectuar a ligação, é necessário soltar a tampa do compartimento de distribuição, no lado de baixo do aparelho, para se ter acesso ao terminal de ligação. Depois de efectuada a ligação, deve-se fixar novamente a tampa e travar o cabo de ligação com a braçadeira de segurança para evitar a tracção sobre o cabo.
- O cabo de ligação tem de corresponder no mínimo ao tipo H05 RR-F.
- Em caso de danificação, o condutor integrado precisa de ser substituído por um condutor especial do fabricante ou da sua Assistência Técnica.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção total contra contactos acidentais.
- Atenção! A ligação incorrecta leva à destruição total da electrónica de potência.

Cargas conectadas

Tensão de rede: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Tensão nominal dos componentes: 230 - 240V

Possibilidades de ligação

Características técnicas

Medidas placa de cozinhar altura/largura/profundidade. . mm	50 x 600 x 510
Zonas de cozinhar	
à frente à esquerda. . . Ø cm / kW	16/ 1,4
atrás à esquerda. . . . . Ø cm / kW	20/ 2,3
atrás à direita . . . . Ø cm / kW	16/ 1,4
à frente à direita . . . . . Ø cm / kW	20/ 2,3
Placa de cozinhar total . . . . . kW	7,4

Medidas placa de cozinhar altura/largura/profundidade. . mm	50 x 800 x 510
Zonas de cozinhar	
à frente à esquerda. . . Ø cm / kW	16/ 1,4
atrás à esquerda. . . . . Ø cm / kW	20/ 2,3
atrás à direita . . . . Ø cm / kW	16/ 1,4
à frente à direita . . . . . Ø cm / kW	20/ 2,3
Placa de cozinhar total . . . . . kW	7,4

Colocação em funcionamento

Após a montagem da placa e depois de aplicar a tensão de alimentação (ligação à rede) é primeiro efectuado um teste automático do comando e é indicada uma informação de serviço para a Assistência Técnica.

Limpar brevemente com uma esponja e água com sabão a superfície da placa de cozinhar e, a seguir, secar bem.